



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebelle**  
Baldenheim



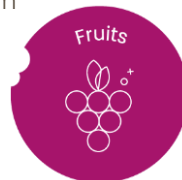
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



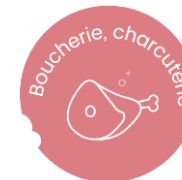
**Volailles Koerke**  
Boersch



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



**Les Secrets du Val d'Argent**  
Scherwiller

## Menu du 11 au 15 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade des îles aux ananas* et crevettes • Macaronis à la carbonara et gruyère* • <b>Sans porc : Macaronis sauce au poulet</b> • Pastèques* • Pain blanc	Duo carottes et courgettes râpées • Filet de lieu citronné et choux • Semoule à l'huile d'olive • Yaourt fruits rouges • Pain de campagne	Soupe froide de concombres à la menthe • Gratin de pommes de terre au fromage • Tian de légumes • Brie* • Crème au caramel • Pain blanc • 	FERIE	Tomates mozzarella* • Emincé de bœuf aux olives* • Riz safrané • Pêches* • Pain blanc

### Naturellement engagés

Nos matières premières sont des produits frais (nous n'utilisons jamais de produits surgelés).

Nos préparations sont maison (nous n'utilisons ni produits finis, ni produits industriels).

Les familles de produits suivantes sont issues de producteurs alsaciens : laitages, fruits, légumes, pommes de terre, volailles, viandes et produits du boulanger.

Toutefois, pour garantir une certaine variété des menus, nous pouvons être parfois amenés à proposer des produits d'origine hors Alsace pour ces 7 familles de produits. Ils sont identifiés, dans ce cas, par un\*

Le pain, les pâtes, le riz, la semoule, le blé, le boulgour, le quinoa, les oeufs et le lait sont **issus de l'Agriculture Biologique**.

Remarque : pour les enfants de moins de 5 ans, les fromages au lait cru seront remplacés systématiquement par un fromage au lait pasteurisé.